

Bratäpfel mit ROUGETTE Landkäse und Cranberrie-Pekannuss Füllung

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

100 g ROUGETTE Landkäse
 60g Seeberger Pekannusskerne,
 grob gehackt
 4 Äpfel
 50g Cranberries
 2 EL brauner Zucker
 1 TL Zimt
 3 Anissterne
 200 ml Apfelcidre, alternativ
 Apfelsaft
 2 EL Ahornsirup, alternativ Honig
 1 EL weiche Butter



ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Die Äpfel gründlich waschen den oberen Teil des Apfels (Deckel) abschneiden. Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen, dabei Boden der Äpfel ganz lassen.
2. ROUGETTE Landkäse in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Cranberries, gehackte Pekannusskerne, ROUGETTE Landkäse und braunen Zucker vermischen. Anschließend die Äpfel füllen und mit den Apfel-Deckeln verschließen.
3. In einem kleinen Topf den Apfelcidre, Zimt, Anissterne und den Ahornsirup zusammen erhitzen. Die weiche Butter hinzufügen und schmelzen lassen.
4. Die Bratäpfel in eine backofenfeste Form stellen und mit etwas Sauce übergießen. Ca. 30-35 Minuten backen. Die Äpfel sollen weich und die Füllung leicht gebräunt sein. Die Bratäpfel aus dem Ofen nehmen. Vor dem Servieren mit der restlichen Sauce beträufeln.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 15 min.
 Gesamtzeit: 50 min.

Pro Portion ca. 3671,5 kJ, 88,5 kcal, E 10,6 g, F 47,4 g, KH 81,8 g